

La Carte de Midi

Les Hors d'œuvres froids

Saumon fumé de Sièrnes, sauce au raifort

Smoked salmon with horseradish sauce

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce

Carpaccio de filet de bœuf „Cipriani“

Beef tenderloin Carpaccio, 'Cipriani'

Rindsfilet Carpaccio ‚Cipriani‘

Viande séchée et fromage à rebibes

Mountain dried beef and shaved aged cheese

Getrocknetes Rindfleisch und Hobelkäse

Jambon cru San Daniele (Italie)

San Daniele Ham

San Daniele Rohschinken

Les hors d'œuvres chauds

Raclette et sa garniture traditionnelle

Assiette de légumes grillés

Grilled vegetables

Grillierter Gemüseteller

Les potages

Potage de légumes du marché

Fresh vegetable soup

Marktfrische Gemüsesuppe

Potage Grisonnais

Barley soup 'Grison'

Bündner Gerstensuppe

Potage goulasch

Goulash soup

Gulaschsuppe



Les spécialités de l'Olden

Spaghettini „Sciué Sciué“

Penne à la „Vodka“

Milanaise de veau, salade de roquette et tomates cerises

Veal cutlet Milanese with rocket salad and cherry tomatoes

Kalbschnitzel Mailänder Art, Rucola und Kirschtomaten

Emincé de veau à la Zurichoise et rösti

Sliced veal Zürich style with Rösti

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Poussin de la ferme grillé à la moutarde (France)

Grilled baby farm chicken with mustard

Grilliertes Freiland-Stubenküken mit Senf

Les poissons et les viandes grillées

Crevettes géantes et langoustines

Lobster tails and King prawns

Riesenkrevetten und Langusten

Filets de sole

Fillets of sole

Seezungenfilets

Pavé de loup de mer

Sea bass fillet

Wolfsbarschfilet

Saucisse de veau, sauce à l'oignon, Rösti

Veal sausage, onion sauce, Rösti

Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti

Baby côte de veau

Baby veal cutlet

Baby Kalbskotelett

Côtelettes d'agneau

Lamb cutlets

Lammkoteletts

Entrecôte de bœuf

Sirloin steak

Entrecôte

Filet de boeuf

Beef tenderloin

Rindsfilet



Les salades

Salade Orientale aux gambas sautées

„Oriental“ salad with sautéed prawns

Orientalischer Salat mit sautierten Riesenkrevetten

Salade gourmande au petit steak tartare parfumé au Cognac

„Gourmet“ salad with beefsteak tartar perfumed with cognac

„Gourmet“ Salat mit Rindstatar parfümiert mit Cognac

Salade fermière au suprême de volaille et lard grillé

„Farm“ salad with grilled chicken breast and bacon

„Bauern“ Salat mit grillierter Hühnerbrust und Speck

Salade du berger à la tomme tiède

„Shepherd“ salad with warm Tomme

„Hirten“ Salat mit warmen Tomme

Salade de tomates vésuviennes et mozzarella de bufflonne

Buffalo mozzarella and tomato salad

Büffelmozzarella und Tomaten Salat

Salade doucette aux lardons et croûtons

Lambs lettuce with bacon and croutons

Nüsselersalat mit Speck und Croutons

Salade de roquette, parmesan et tomates cerises

Rocket salad with parmesan and cherry tomatoes

Rucola Salat mit Kirschtomaten und Parmesan



Les Desserts et les Fromages

Macédoine de fruits frais, sorbet aux fruits de bois

Fresh fruit salad with wild berry sherbet

Frischer Fruchtsalat mit Waldbeeren Sorbet

Strudel aux pommes, sauce à la vanille

Apple strudel with vanilla sauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au chocolat Toblerone

Toblerone chocolate mousse

Toblerone Schokoladenmousse

Cappuccino glacé à l'italienne

Soft ice Cappuccino Italian style

Italienisches Cappuccino Eiskaffee

Torta della nonna

Glaces artisanales

Vanille, moka, chocolat, pistache, fraise

Vanilla, mocha, chocolate, strawberry, pistachio

Vanille, Mokka, Schokolade, Erdbeer, Pistazien

Sorbets artisanaux

Citron, mangue, fruits de bois, poires, pruneaux

Lemon, mango, wood berries, pear, plum

Zitrone, Mango, Waldbeeren, Birnen, Zwetschgen

Assiette de fromages

Cheese plate

Käseteller